



“Un gelato a Roma”, Eugenio Morrone apre nuova insegna green a Trastevere

26 Febbraio 2026 

ROMA – Il suo gelato artigianale ha portato Roma sul podio delle competizioni internazionali più importanti del settore e le sue gelaterie da Fiordiluna a Il Cannolo Siciliano hanno ricevuto negli anni prestigiosi riconoscimenti, tra cui quelli del Gambero Rosso.

Romano d'azione, il calabrese e campione del mondo di gelateria **Eugenio Morrone** ha aperto una nuova location a Trastevere in via Benedetta, 'Un Gelato a Roma'. Artigianalità e concept etico, quello di Morrone sarà un gelato green, dopo essere stato tra i primi in Italia a lanciare il gelato sostenibile.

“Pochi zuccheri, riduzione degli sprechi e limitazione dell'impatto ambientale, senza rinunciare al gusto, sono elementi che concorrono per la riuscita di buon gelato. Un'attenzione quotidiana al gelato artigianale italiano che guarda alla valorizzazione dei processi produttivi e della filiera agroalimentare” spiega Morrone.

Un omaggio alla Capitale celebrato non solo nel brand della location ma Roma intesa come centro del mondo, culla millenaria tra contaminazioni passate e future che rileggono i sapori classici con un approccio moderno e responsabile. Gusti eco-friendly che premiano le eccellenze del territorio italiano e del Lazio, come nel caso dell'abbinamento pera romagnola e nocciola viterbese con la prima dall'aroma delicato e persistente, selezionata a piena maturazione, e la seconda leggermente tostata che dà cremosità naturale.

Tra le nuove tendenze proposte da Morrone, cinque sorbetti di massa di cacao Domori sinonimo di qualità, purezza e sostenibilità. Alternati a seconda della stagionalità ecco il Sur del Lago del Venezuela, Arriba dell'Equador, Apurimac del Perù, Sambirano del Madagascar e il sorbetto Vidamà della Costa d'Avorio dalle sfumature predominanti di cocco e frutta secca. E tra i gusti più gettonati c'è anche il Rio Caribe venezuelano fondente 72% dal carattere aromatico e con note di frutta rossa fresca e acidula, in particolare ribes, con una leggera componente amara e astringente.